



La Carte

Entrées au choix

Crème de coco de Paimpol aux champignons (végétarien)
Gravlax de truite
Terrine de faisan au foie gras
Quenelle de brochet sauce américaine et champignons

Plats au choix

Mignon de porc à l'ail et basilic, légumes de saison
Filet de bœuf VBF sauce bearnaise , Gratin de pomme de terre
Magret de canard français, légumes de saison
Pintade fermière du Clos du moulin farcie aux figues , légumes de saison
Perdreaux rôti sur une tombée de choux , pomme de terre grenaille et champignons (8 €
supp.)
Saint Pierre crème de safran , légumes de saison (5 €supp)
Cabillaud rôti à la tomate épicée , légumes de saison
Filet de rouget barbet rôti beurre blanc , légumes de saison
Risotto végétarien

Desserts au choix

Poire poché au vin rouge et financier pistache
Fondant chocolat café , glace vanille
Banane flambée au rhum de la Mine d'or
Tarte crumble aux pommes caramélisé
Assiette de fromages bio "Au pré de la terre"